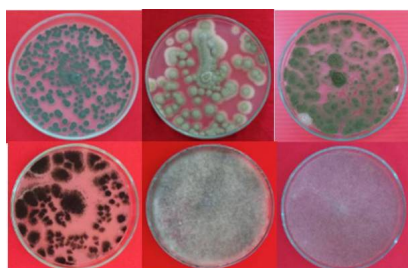


Mutu biji kakao kering dapat dipengaruhi oleh beberapa hal di antaranya kerusakan yang disebabkan oleh jamur kontaminan penghasil toksin (mikotoksin). Keberadaan jamur tersebut dapat dideteksi sejak kegiatan panen dan pasca panen, seperti sortasi, fermentasi, pencucian, pengeringan, dan penyimpanan.



Jenis jamur kontaminan yang sering ditemukan selama tahapan ini berlangsung antara lain marga *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*, *Rhizopus*, dan *Mucor*. Faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan jamur antara lain: suhu dan kelembaban, kadar air, aktivitas serangga, dan penanganan pascapanen. Mikotoksin dihasilkan dari metabolit jamur-jamur kontaminan, dan jenis yang mendominasi pada biji kakao adalah aflatoksin dan okratoksin. Kedua jenis mikotoksin tersebut selain dapat menurunkan mutu maupun kuantitas biji dan produk olahannya, juga bersifat toksik/racun yang berbahaya bagi manusia karena dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti kanker hati dan ginjal. Oleh karena itu, perlu dilakukan pencegahan (penerapan HACCP dan monitoring sanitasi selama proses berlangsung) dan pengendalian terhadap jamur kontaminan penghasil mikotoksin seperti penggunaan pestisida nabati (ekstrak tanaman dari lada, serai, cengkeh, dan kembang bulan; serta juga dapat digunakan minyak atsiri dari mimba) dan pengendalian hayati (beberapa jenis jamur dan bakteri yang bersifat antagonis) pada semua tahapan kegiatan untuk memperoleh biji kakao kering dengan mutu terbaik. (Tajul Iflah)

Oleh Widi Amaria

Jumat, 15 Juli 2016 04:16

Sumber:

Dampak Kerusakan Oleh Jamur Kontaminan Pada Biji Kakao Serta Teknologi Pengendaliannya (Widi Amaria, Tajul Iflah dan Rita Harni)

Bunga Rampai: Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao (2014): 199-212